SUJET 5

Vous êtes ouvrier professionnel dans une cuisine de collectivité intégrée à une entreprise et qui travaille en liaison froide.
Vous devez mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie :

1. REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

- **Cuisses de poulet sauté chasseur**	nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon
- **Gratin dauphinois**	nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon

2. REALISER LE PORTIONNEMENT ET LE CONDITIONNEMENT – LE DRESSAGE DES PREPARATIONS EN VUE DU SERVICE

Poulet sauté chasseur en 6 barquettes thermoscellées pour liaison froide.
Gratin en plat de 6.

3. REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE ET METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION ET DESINFECTION.

Remettre en état les matériels et les postes de travail.
Réaliser le bionettoyage du coupe-légumes.

4. JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 min.)

A l'issue de votre activité, vous devez **justifier oralement au jury**, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle :

4-1-Vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
- la qualité de la production et du service
- le type de structure dans laquelle vous travaillez

4-2- Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre.
4-3- Dans le cadre des accidents de travail et maladies professionnelles liés à l'activité physique, définir le terme de lombalgie.
4-4- Donner deux exemples de lombalgies.

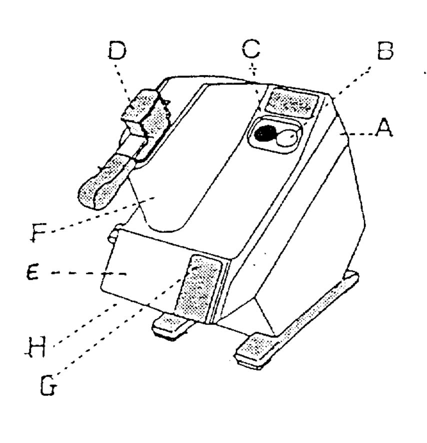
5. CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE (écrit de 20 à 30 minutes)

5-1- Définir les produits semi-élaborés.
5-2- Donner trois exemples de produits semi-élaborés.
5-3- Citer trois couleurs d'emballage du lait et donner leur signification..

5-4- A l'aide des mots suivants, annoter le schéma du coupe-légumes :
(0,25 par bonne réponse)

- corps de l'appareil
- bouton marche
- grande trémie
- pilon
- bouton arrêt
- couvercle
- goulotte d'évacuation
- verrou de couvercle

A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
H	



Document DITO-SAMA

FICHE DE DENREES	
N° DU CANDIDAT	PREPARATION

Composants de la réalisation

INGREDIENTS	Quantité pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température)
1ère réalisation : Poulet sauté chasseur • Cuisses de poulet surgelées • Sauce chasseur déshydratée • Margarine • Sel poivre	 12 1 L 0,100 kg PM	
2ème réalisation : Gratin en plat • Margarine • Pomme de terre • Lait • Œufs entiers • Crème fraîche • Gruyère râpé • Beurre • Sel poivre muscade	 0,030 kg 2,400 kg 0,75 L 0,25 L 0,25 L 0,300 kg 0,050 kg PM	

GAMME OPERATOIRE

1ère réalisation

1. Dorer les cuisses de poulet
2. Préparer la sauce chasseur suivant le mode d'emploi pour 1 litre
3. Cuire les cuisses de poulet
4. Conditionner en barquette de deux parts et napper de sauce
5. Thermosceller

2ème réalisation

1. Eplucher, laver, émincer les pommes de terre
2. Faire un appareil à flan
3. Disposer dans les plats à gratin graissés
4. Couvrir avec l'appareil – saupoudrer de gruyère
5. Cuire

SUJET 6

Vous êtes ouvrier professionnel dans une cuisine de collectivité intégrée à une entreprise et qui travaille en liaison froide. Vous devez mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie :

1.REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

- **Sauté de dinde en liaison froide**	nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon
- **Tarte aux pommes pour le self**	nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon

2.REALISER LE PORTIONNEMENT ET LE CONDITIONNEMENT – LE DRESSAGE DES PREPARATIONS EN VUE DU SERVICE

Sauté de dinde en barquettes individuelles et traiter en liaison froide.
Tarte aux pommes à dresser sur assiette individuelle.

3.REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE ET METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION ET DESINFECTION.

Remettre en état les matériels et les postes de travail.
Réaliser le bionettoyage du four.

4.JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 min.)

A l'issue de votre activité, vous devez **justifier oralement au jury**, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle :

4-1-Vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
- la qualité de la production et du service (2 points)
- le type de structure dans laquelle vous travaillez (2 points)

4-2- Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre. (2 points)

4-3- Citer deux règles de prévention à respecter dans la manipulation des produits toxiques. (2 points)

4-4- Citer deux moyens de résoudre un problème au niveau de l'entreprise. (2 points)

5.CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE (écrit de 20 à 30 minutes)

5-1- Indiquer les modalités de remise en température d'un plat chaud provenant d'une liaison froide réfrigérée. (2 points)

5-2- Citer les différentes étapes de la liaison froide réfrigérée. (6 points)

5-3- Pourquoi le four mixte est-il appelé mixte ? (1,5 points)

5-4- Citer une précaution à prendre lors de l'ouverture du four mixte. (0,5 point)

FICHE DE DENREES	
N° DU CANDIDAT	PREPARATION

Composants de la réalisation

INGREDIENTS	Quantité pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température)
1ère réalisation : **Sauté de dinde** • Sauté de dinde • Fond de volaille • Vin blanc • Champignons • Oignons • Crème fraîche • Margarine • Farine • Sel poivre • Bouquet garni	 2,4 kg 1,5 L 0,1 L 1 boîte 1/2 0,200 kg 0,1 L 0,150 kg 0,050 kg PM 1	
2ème réalisation : **Tarte aux pommes** • Pâte brisée à dérouler • Compote de pommes • Pommes à cuire • Sucre	 2 1 boîte 1/1 1 kg 0,100 kg	

GAMME OPERATOIRE

1ère réalisation

1. Eplucher et tailler les oignons
2. Préparer le fond en respectant le mode d'emploi
3. Faire revenir la viande, les oignons.
4. Singer
5. Mouiller avec le vin et le fond. Assaisonner.
6. Ajouter les champignons et lier à la crème fraîche en fin de cuisson.
7. Conditionner en barquettes thermoscellées individuelles

2ème réalisation

1. Déconditionner la compote
2. Eplucher et tailler les pommes
3. Foncer les tourtières
4. Garnir de compote et de pommes. Sucrer.
5. Cuire
6. Dresser

SUJET 9

Vous êtes en stage dans la cuisine du Lycée qui travaille en liaison chaude et en liaison froide. Vous devez mettre en œuvre les techniques professionnelles suivantes en respectant les circuits et les règles d'hygiène, d'économie, de sécurité et d'ergonomie :

1. REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES

- **Coquilles de poisson gratinées** nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon
- **Choux à la crème** nombre de portions : 12 personnes dont 1 échantillon

2. REALISER LE PORTIONNEMENT ET LE CONDITIONNEMENT – LE DRESSAGE DES PREPARATIONS EN VUE DU SERVICE

Coquilles de poisson conditionnées en vue d'une liaison sous-vide.
Choux à la crème sur assiette individuelle.

3. REALISER LE NETTOYAGE DU SECTEUR ALIMENTAIRE ET METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE DECONTAMINATION ET DESINFECTION.

Remettre en état les matériels et les postes de travail.
Réaliser le bionettoyage de la cellule de refroidissement.

4. JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE (oral de 10 min.)

A l'issue de votre activité, vous devez **justifier oralement au jury**, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle :

4-1-Vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
- la qualité de la production et du service (2 points)
- le type de structure dans laquelle vous travaillez (2 points)

4-2- Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre. (2 points)
4-3- Citer trois causes d'accident possible au cours de la préparation. (1,5 points)
4-4- Citer quatre ambiances professionnelles ayant une influence sur les accidents. (1 point)
4.5- Citer les déformations subies par la colonne vertébrale en cas de mauvaise position de travail. (1,5 points)

5. CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE (écrit de 20 à 30 minutes)

5-1- Comment appelle – t-on les appareils de cuisson lorsqu'ils sont assemblés entre eux ? (1 point)
5-2- Donner les fonctions du batteur mélangeur (3 points)
5.3- Citer deux éléments de sécurité intégrés au batteur ? (2 points)
5-4- Citer les accessoires du batteur et leur fonction. (3 points)
5-5- Définir la marche en avant. (1 point)

FICHE DE DENREES	
N° DU CANDIDAT	PREPARATION

Composants de la réalisation

INGREDIENTS	Quantité pour 12	Observations éventuelles sur la conformité des produits au moment du déstockage (date, température)
1ère réalisation : **Coquilles de poisson** • Filet de lieu • Crevettes surgelées • Moules surgelées • Court bouillon déshydrété • Farine • Margarine • Crème fraîche • Gruyère • Sel poivre	 0,600 kg 0,250 kg 0,250 kg 1,2 L d'eau 0,120 kg 0,120 kg 0,1 L 0,150 kg PM	
2ème réalisation : **Choux à la crème** • Choux • Lait • Crème pâtissière	 12 1 L 0,400 kg (selon composition)	

GAMME OPERATOIRE
1ère réalisation
1. Préparer le court bouillon en suivant le mode d'emploi. 2. Pocher le poisson puis les crevettes et les moules. 3. Préparer la sauce blanche. 4. Garnir les coquilles. 5. Napper. 6. Conditionner.
2ème réalisation
1. Préparer la crème pâtissière en suivant le mode d'emploi. 2. Garnir les choux 3. Dresser sur assiette individuelle.